ANNO SECONDO - N. 19 SABBATO 5 AGOSTO 1843

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

ECONOMIA RURALE.

—

Signor Compilatore.

La società d' incoraggiamento delle Arti e Mestieri nella provincia di Milano, nelle sedute dei giorni 1.° e 4 aprile ha destinato una *Medaglia d' Argento per chi troverà un mezzo efficace ed economico di distruggere i lombrici terrestri, che infestano specialmente i prati stabili, senza che il rimedio ne pregiudichi le cotiche.*

Domenica scorsa ebbi a Lainate una lunghissima ed interessantissima conferenza col botanico sig. Linneo Tagliabue, socio corrispondente di varie accademie, intorno al guano, e particolarmente sui mezzi efficaci per distruggere le talpe, le formiche, ed i lombrici terrestri.

Il sullodato botanico ebbe la bontà di scrivermi la lettera, che in originale le mando, colla quale lettera sarebbe data la soluzione al problema come sopra proposto dalla società d' incoraggiamento.

Pregovi, o signore, di inserirla in uno dei prossimi numeri dell' accreditatissimo *Amico del Contadino:* ve ne verranno mille ringraziamenti anche da tutti quelli che proveranno e otterranno un buon successo da questo semplicissimo rimedio.

Credetemi con tutta la stima e considerazione

Milano, 18 luglio 1843.

Devot. Servitore
Rag. LUIGI BARIOLA.

Chiariss. sig. Bariola.

Il processo onde distruggere il Melolonta (Hanneton dei francesi) il Grillotalpa (Courtellière dei francesi) ed i Lombrici terrestri, e qualunque altro insetto che invade le praterie ed i seminati, è semplicissimo. Pigliato un recipiente di quattro brente di acqua, che si riempie della

medesima, dentro cui vi si mescola per ogni brenta libbre venticinque di panello di ravizzone ridotto in polvere, si espone agli ardori del sole, e per più giorni si rimescola il mestruo, che si collocherà lontano dall' abitato onde liberarsi da un odore fetentissimo che si esala nel movimento del liquido ; e quindi putrefatta la sansa o panello, e ben disciolta nell'acqua, con questo liquido s' innaffieranno i terreni infetti dagli insetti, scegliendo una giornata estiva e quando minacci vicina pioggia, onde quest'ultima cadendo faccia compenetrare nel suolo il velenoso liquido, che intanto che distrugge gli insetti serve anche di uno squisito ingrasso vegetabile, qui trovato eccellente per qualunque genere di coltura.

Tolta la causa primaria, si tolgono anche gli effetti. Distrutti gli insetti, si dà il bando anche a tutti quegli animali che si nutrono di questi.

Ritornerò più dettagliatamente su questo proposito quando avrò ripassato alcune memorie accertate e fondate sopra sperimenti. Intanto la pregherò di non porre in dimenticanza un oggetto che l'Accademia Linneana e d'Agricoltura di Lione, e d'Orticoltura di Parigi han trovato assai proficua.

Il Devot. Servo
LINNEO TAGLIABUE.

ECONOMIA RURALE

—

SUGLI INCONVENIENTI DI TENERE I BESTIAMI NELLE STALLE TROPPO CALDE

Al prof. Silvestro Gherardi Moderatore della Conferenza Agraria di Bologna.

La ricerca che Ella mi fa, in nome di cotesta rispettabilissima Conversazione Agraria - sugli inconvenienti che possono riferirsi all'uso di tenere i bestiami bovini nelle stalle ad una temperatura assai elevata - è argomento di tanta importanza, che in ogni tempo ha richiamato l'attenzione, e le ricerche degli Agronomi e dei Veterinari più dotti, ed amatori della pubblica e privata prosperità. Tutti quindi declamano ad una voce contro l' abuso di permettere che nelle stalle, principalmente de'Bovini, s'innalzi nell'inverno la temperatura a tal grado, che si trovi poi la notabilissima differenza di 12., 14. e più gradi del termometro di Reaumur coll' aria esterna. E siccome un tale effetto non si può ottenere se non coll' accumulare molto bestiame nello stesso locale, coll'impedire quasi del tutto l' accesso all'aria esterna, e col costruire stalle eccessivamente basse ed anguste, così diverse potentissime cause influiscono ad un tempo nell'alterare la salute ed il ben essere del Bestiame. La elevata temperatura lo espone, quando esce dalla stalla anche solo per abbeverarsi, al pericolo delle reumatalgie (doglie), delle infreddature, delle bronchiti, ed anche delle altre più gravi affezioni polmonari. Il bere poi l'acqua molto fredda col corpo tanto riscaldato è cagione frequente di coliche, di disturbi di digestione, talvolta della stessa gastrite (infiammazione di stomaco): fortunatamente però presso noi rimedia in parte a questo inconveniente l'uso, generalmente abbracciato, di attingere l' acqua dal pozzo nel momento di porgerla al Bestiame , senza lasciarla raffreddare conservandola lungamente negli abbeveratoi di macigno. Ma anche più dell' alta temperatura influisce sinistramente sull'animale economia la viziata qualità dell'aria per la impedita rinnovazione della medesima: in una stalla angusta, dove sia accumulato molto bestiame, la respirazione consuma gran parte dell'elemento più salubre e necessario dell'aria atmosferica, e vi mescola principj del tutto irrespirabili e nocivi, i quali congiunti a quelli, anche più pericolosi, che emanano dallo stabbio, dalle orine, dalla esalazione cutanea, rendono in breve tempo quel dato volume d'aria sempre stagnante, quanto mai può esserlo, viziata e dannosa. Sarà quindi sempre ottimo consiglio il costruire le stalle a sufficienza spaziose, il mantenerle ripulite dallo sterco e dalle orine, il rinnovare in esse debitamente l'aria,

senza però peccare nell'opposto eccesso, di rendere cioè l'interna temperatura soverchiamente bassa, o di dirigere delle correnti d'aria troppo forti verso il corpo degli animali, e singolarmente verso la testa; il che certamente arrecherebbe non minori danni, essendo una moderata temperatura nelle stalle quanto mai utile al ben essere, in ispecial modo dei giovani animali e delle femmine, dalle quali ottener si voglia in copia ottimo latte; e potendosi facilmente riparare alla prima impressione del passaggio ad una troppo bassa temperatura col coprire, come pure si costuma dai più dei nostri bifolchi, il corpo dei nominati animali quando escono dalla stalla.

Null'altro aggiungo intorno a questo interessante argomento perchè, come dissi da principio, ottenere si può la più completa istruzione sul proposito consultando i migliori trattati di cose agrarie, e d'igiene veterinaria, e col più distinto rispetto e considerazione passo all'onore di protestarmi.

ANTONIO ALESSANDRINI.

(dal Felsineo)

BACHI DA SETA.

Egregio sig. dott. GIULIO CESARE CASANOVA
a Genova

La campagna è oramai ultimata, onde Ella avrà caro, come me lo ha espresso allorchè fu a Origgio, di conoscerne l'esito, in quest'anno segnatamente, in cui coll'assistenza e sotto la direzione del signor Giovanni Bornati ho voluto ripetere con maggior precisione (che non ho potuto l'anno scorso) gli sperimenti dei metodi preservativi e curativi del dottor Agostino Bassi.

Premetterò che nello scorso anno, dietro consiglio del sig. Ingegnere Magretti (il quale ha voluto colla solita sua gentilezza e bontà istruire il fattore di Origgio Gaudenzio Pirovano) sono stati fatti gli spurghi delle stanze, e di tutti gli utensili, col liscivio di potassa. Che sono stati praticati moltissimi sfiatatoj (più di 400): allargate o fatte di nuovo moltissime finestre per rendere semprepiù ventilati i locali. Che nel progresso dell'allevamento in 12 partite si sviluppò il mal del segno; che però in sole quattro partite quel contagio ha fatto stragi, e poco danno arrecò alle altre partite; che furono prestati ai bachi affetti dalla detta malattia i pasti medicati, ma forse le medicazioni non erano fatte con quella precisione che si richiedeva, onde non produssero quegli effetti che si attendevano; che però con oncie 210 di semente si ebbe un raccolto di libbre 10500 di bozzoli, raccolto sufficientemente abbondante che corrisponde a libbre 50 di galetta per ogni oncia di semente (*).

In quest'anno il sig. Bornati ha ordinato nuovi sfiatatoj (più di 150), e nuove finestre per promuovere viemaggiormente la ventilazione. Ha fatto eseguire lo spurgo dei graticci e degli utensili col ranno bollente, e la disinfezione delle stanze ha voluto fosse fatta col fumigio di zolfo e nitro.

Levata la semente dai panni, venne assoggettata (come si è fatto nello scorso anno per cura del sullodato sig. ingegnere Magretti) allo spurgo, mediante lavatura nello spirito di vino diluito, indi posta al covo in quantità di oncie 270. Nel giorno 7 Maggio la stufa era a gradi 20° R. La nascita cominciò col successivo giorno 8, ed ebbe il suo grand'esito nei giorni 9 e 10 sempre al grado 20° R. e 55 dell'igrometro. Ma il gelo aveva già rovinato la maggior parte delle gemme dei moroni, segnatamente di quelli a ceppaja, sui quali facevasi capo per il solito loro precoce sviluppo, e coi quali moroni a ceppaja in andamento ordinario, si nutrono i bachi sino alla terza età compita. Ecco che fu forza regolare la distribuzione (ai coloni) dei bachi nati, alla proporzione di once 170 circa di semente, gettando per conseguenza li ultimi nati e quelli che non presentavano il miglior aspetto di salute; ma la stagione avanzava, non diminuiva il fred-

(*) La libbra milanese di once 28 corrisponde a metr. lib. [illegible]

do, e non cessavano le piogge, onde lento era lo sviluppo della foglia, ed il progresso dei bachi. Giunti i bigatti alla quarta età, si fece la stima della foglia esistente sul tenimento di Origgio, e si trovò un *deficit* di libbre ventimila. La stagione continuava fredda e piovosa, e nessuno sviluppo prendeva la foglia, onde a ragione si temeva un *deficit* maggiore di quello risultato nella prima stima; ecco che una seconda stima fu fatta sul principio della quinta età, e si è potuto determinare in libbre cinquantamila circa il *deficit*. Furono con alacrità prese le opportune misure, e gli acquisti di foglia risultarono di libbre cinquantacinquemila; i prezzi praticati furono dalle lire 8, alle lire 18, in adequato lire 13, e ognun sa che sui mercati di Rho, di Saronno, di Milano, e segnatamente di Brianza, i prezzi salirono progressivamente fino alle lire 27,10 al centinaio.

Parlerò ora delle operazioni praticate dal sig. Bornati per impedire i progressi del mal del segno sviluppatosi in alcuna fra le 100 partite, fino dalla quarta età.

Nella partita condotta da Sirone Carlo, detto Fojero, si manifestò il calcino nel giorno primo giugno, allorchè si cambiarono di letto i bachi, e immediatamente si amministrò ai medesimi un pasto di foglia medicata, aspersa cioè con acido nitrico allungato con acqua, e portato a gradi 2.1/2 dell'areometro di Beaumè. Successivamente in più partite svilupposi il mal del segno, e sul principio subito si applicava ai bachi affetti il pasto medicato; e mentre in taluna delle partite, con una sola medicazione si arrestava il progresso del fatal morbo, in tali altre è stato d'uopo medicarli persino le nove volte. Trentadue sono le partite nelle quali comparve il mal del segno; ma solo in quattro partite, in quelle cioè condotte dal detto Sirone Carlo Fojero, da Sironi Carlo detto Lezza, da Colombo Carlo detto Gobbo, e da Clerici Paolo detto Cesati, il male infierì notabilmente; nelle altre ventotto partite il male si arrestò subito dopo l'applicazione del rimedio. Però le pronte e reiterate medicazioni salvarono anche le prime tre delle suddette quattro partite più dannificate, che diedero in adequato libbre 42.3/4 di galetta per ogni oncia di semente; ma a riguardo della quarta partita, condotta da Clerici Paolo, l'esito andò alla peggio. Questo villico nessuna fede avea nel rimedio del dottor Bassi, anzi predominato da certo fatalismo, credea fermamente che quel rimedio fosse un veleno micidiale; laonde nascondeva alla vista dei sopraveglianti i bachi calcinati per tema che amministrassero i rimedj. Intanto il male facea rapidi progressi fino al punto che di poca efficacia riusciva il rimedio stesso. Con oncie 2.1/2 di semente il Cerati raccolse libbre 31.3/4 di galetta, tutta, o quasi affetta dal mal del segno, delle quali galette 781 ne occorrevano per fare una libbra di peso; mentre delle altre tre partite, in adequato, 453 galette pesavano una libbra.

Alcuni dei sorveglianti che vedeano riprodursi il calcino, anche dopo reiterate medicazioni, hanno potuto dubitare della efficacia del rimedio, e non erano persuasi che il male fosse attaccaticcio. All'insaputa del bacofilo signor Bornati presero dodici bachi della partita del Cesati Paolo, già innoltrati nella quinta età, li misero (in sito appartato) sopra uno staccio frammisti a sei altri bachi morti di calcino, e più polverizzarono alcuni altri bachi calcinati, e quella polvere sparsero sui detti dodici bachi vivi; così, dicevano essi, se è vero che il pulviscolo dannifica i sani, questi dodici bachi moriranno tutti prima di filare il bozzolo; ma i dodici bachi andarono regolarmente al bosco, e tutti pieni di vita filarono ciascuno la loro galetta; ecco che i Campari, e segnatamente tutti quelli della famiglia del Cesati, si persuasero vieppiù che il mal del segno non è contagioso.

Ella sa che fra gli esperimenti si è pur fatto quello di allevare due tavole di bigatti all'aria aperta. Quei bigatti posti sotto il portico colla vantaggiosissima esposizione del mezzodì, disaggregati affatto dalle altre bigattiere, immediatamente sotto gli occhi del fattore e delle persone di

sua famiglia, erano nati tre giorni dopo; ma esposti come erano a tutti i venti ed i freddi della stagione, mentre si mantenevano sani, erano però lentissimi nel loro progresso. La maggior parte delle partite cominciava a salire al bosco, e quei poveri bigatti esposti all'aria aperta levavano appena dalla terza.

Persuasi, come eravamo, di perdere la pazienza prima di poter portare quei poveri bachi al bosco, tanto erano lenti e tardivi, credemmo più opportuno di sacrificarne una parte ad un altro esperimento. Questi bachi, diceva io col fattore, non hanno mai avuto fino a questo punto malattia alcuna; proviamo a mettere nella tavola superiore (e senza che il bacofilo signor Bornati se ne accorga) una quantità di bachi calcinati; così se il mal del segno comparirà anche in questi potremo formare un più giusto criterio, se il male stesso sia o no contagioso; e così fu fatto: ma al levare della quarta, quale non fu la nostra sorpresa in vederli quasi tutti fatti cadavere e la maggior parte già calcinati?

Si fece credere al bacofilo che i bachi di quella tavola erano andati tutti in così detti *passetti*; con precauzione si sono sotterrati per impedire che il vento ne trasportasse il pulviscolo.

Intanto che si stava pesando sotto lo stesso portico la galetta, il bacofilo visitò l'altra tavola, e vi trovò molti bachi calcinati: egli ha voluto attribuirlo al pulviscolo sparsosi, mentre si faceva il peso delle galette; ma noi ci siam persuasi che invece il pulviscolo calcinico era caduto dalla tavola superiore (sulla quale sono periti i primi) sulla tavola sottoposta. Questo fatto ci avvisò di raccogliere separatamente le galette avute dai dodici bachi del Cesati, di quei dodici bachi frammisti ad altri fatti cadavere dal calcino, e coperti con polve calcinica, e quale non fu la nostra sorpresa in vedere quelle galette tutte affette da segno?

Egli è dunque chiaro che il male è attaccaticcio, e se il fungo parassito non ha avuto tempo sufficiente (negli ultimi giorni della quinta età) per svilupparsi su quei dodici bigatti, quel fungo ha agito sulle crisalidi e ne li convertì in calcinetti.

Questi fatti parlano troppo eloquentemente in favore del metodo del signor dottor Bassi, ed in lode dello zelo distinto e della molta intelligenza del signor Giovanni Bornati, allievo dello stesso signor dottor Bassi, ed io sono ora intimamente convinto che il mal del segno è attaccaticcio, che senza le operazioni di disinfezione delle stanze e degli utensili, e senza le medicazioni, non si potrà mai (là dove domina quel contagio) avere un ubertoso raccolto di galetta, come tale può essere reputato quello fatto anche in quest'anno ad Origgio, se con oncie 170 alle 172 si ebbero libbre 8639.1/4 di galetta, corrispondente a libbre 50 per ogni oncia di semente.

Aggradisca, pregiatissimo signor dottore, le dichiarazioni della perfetta mia stima e considerazione, e mi creda suo

Milano 8 luglio 1843

Obbedientiss. Servitore
Rag. Luigi Barlola.

INDUSTRIA

USO DEL CARBON FOSSILE, E DELLE LEGNITI PER CUOCERE QUALUNQUE MATERIALE DA FABBRICA.

L'interessamento, che palesò il signor Zecchinis nel suo articolo sul foglio settimanale anno II. n.° 1. relativo al carbon fossile, mi sprona a partecipare, che il carbon fossile, o lignite, rinvenuto in Arzignano ed in Valdagno, raggiunge lo scopo importantissimo di risparmiare ad altri usi la legna, valendosi per cuocere li materiali da fabbrica di questo combustibile, con sommo vantaggio, e con esito plausibile.

Non appena vennero scoperte le mine

di Arzignano, di Valdagno, di Monfrinano, di Cornuda, e di Tolbina, riflettei alla direzione, che prendevano tutte queste posizioni, e ritenni fermissimo, che seguendo questa linea, non ha guari sarebbero state scoperte altre fonti di ricchezza sì a levante, che a ponente del nostro bell'Italo paese.

Fu fino d'allora, che vista la scarsezza della legna, ed il prezzo eccedente al quale era giunta, mi prefissi, non essere difficile il poter ottenere sommi risparmi di essa legna, usando nelle fornaci il carbon fossile, o la lignite, per cuocere i materiali da fabbrica, e la calce.

In possesso trovandomi di una fornace per mattoni, inoperosa da oltre vent'anni, e di creta all'uopo opportunissima, volli tentare con reiterate esperienze se dato mi fosse d'ottenere quell'effetto, che mi era prefisso. Riflettei che in Francia, nel Belgio, per quest'uso adoperavano il carbon fossile, ma ignorava il come lo adattassero.

Ritirai nel 1841 d'Arzignano il combustibile, ed attivamente m'accinsi alle prove. Diverse furono le mie esperienze, e nell'esame de' prosperi risultati, giunsi ad ottenere i materiali molto perfetti, e più resistibili al gelo, di quello che colla cottura a legna.

Oltre al risparmio della legna, riscontrai esservi un tornaconto di rilevanza. Questo tornaconto deriva dal minor dispendio, che si va ad avere dall'uso del carbon fossile, poichè con una metà del valore in relazione alla quantità di legna, ottenni migliori prodotti; osservando, che questi vantaggi furono da me raggiunti in onta al grave esborso sostenuto per le condotte del combustibile da Arzignano, da Valdagno, a Castelfranco, essendovi la distanza di 40 miglia comuni.

Non lievi cure, e fatiche, mi costarono sì fatte esperienze, il confesso, ma godo d'esservi riuscito.

Dirò essere necessario per questo metodo, non già nuovo, ma perfezionato, di fare la conoscenza esatta di quanti gradi di fuoco sia suscettibile la creta da cuocersi, commisurandosi la forza del carbone da usarsi; perchè conobbi in pratica, che essi carboni diversificano fra di loro per attività.

Bene m'avveggo che certuni mi caricheranno d'essere troppo geloso, tralasciando la descrizione del metodo da me usato; a quali m'è forza dichiarare, che oltre d'essere complicatissimo, lungo, e relativo a quelle primordiali conoscenze e della creta, e del carbone, non bramo d'essere maestro per descrizione, poichè l'effetto forse non potrebbe corrispondere; e specialmente per quelli, che considerano tutte le crete eguali, e tutti i carboni simili; ed in allora mi si taccierebbe di presunzione, per avere annunciato un modo d'industria non corrispondente alle esperienze, che pel caso si intraprendessero da taluni, condotti soltanto da cieco interesse.

Si tentino le scoperte delli carboni, e delle ligniti; studino li proprietarj di fornaci sulla qualità delle respettive crete, e sulla forza del carbone, e se di qualche illustrazione, per ottenere un esito prospero su questo sistema, abbisognassero, intraprendano il viaggio per Castelfranco, si portino alla mia fornace nei momenti, che starommi presente alla carica, ed apprenderanno in pratica, quanto mi riuscirebbe impossibile di far loro conoscere in iscritto.

A. L.

VARIETÀ

ABUSI POPOLARI

—

Articolo Secondo

SOSTANZE ALCOOLICHE SPIRITOSE

Acquavite

Varie sono le sostanze vegetabili, dalle quali cogli ordinarii processi chimici della fermentazione e della distillazione estraggesi quel liquore alcoolico spiritoso che si conosce e si usa volgarmente sotto il comune vocabolo *acquavite, acquarzente, o acqua di vite*. Tutte le sostanze zuccherine o fecolacee poste alla fermentazione coi metodi ordinarii, e passate poscia per distillazione, ne somministrano più o meno buona copia ed abbondanza. Le mele, i pomi da terra, i grani graminacei, le bacche di ginepro, le radici della genziana, le barbabietole ec. sono i prodotti vegetabili, che comunemente si usano nei paesi settentrionali per distillare acquavite. Ma la sostanza che è più in uso, specialmente appresso di noi, per codesta fabbricazione, la sostanza che ne somministra più abbondevol copia e della qualità più eccellente, sono le caspie dell' uva, che hanno subito la fermentazione vinosa. Tutte le altre suaccennate si possono considerare come succedanee a quest' ultima, le quali non si pongono in pieno uso fra noi, se non quando l' annata troppo scarsa e sterile di uve fa sentire la conseguente deficienza delle caspie nelle comuni distillerie. — Di quest' ultima sola adunque terremo breve parola in quest' articolo.

La scoperta di questo prodotto artificiale rimonta fino al secolo XIV, fatta, io mi credo, dall' alchimista Arnaud di Villanova, e portò il nome solo di acquavite, finchè si ottenne dall' arte chimica il processo di rettificarla e spogliarla dell' acqua che contiene. Ora nella chimica, nelle arti e nel commercio chiamasi *acquavite* il prodotto della prima e seconda distillazione, che all' areometro di Baumè segna comunemente il grado 21.°; *spirito di vino*, quando passa il 21.°; *spirito di vino rettificato* quello che tocca il 34.°; *spirito di vino rettificatissimo*, quando s' avvicina ai 40.°; ed *alcool assoluto*, quando nota 41.°. Non parlerò di questi processi, nè dei loro prodotti, che non si usano che nelle arti o nella medicina; e nulla dirò pure del *Rum*, che si ottiene dal succo fermentato delle canne di zucchero o del zucchero stesso; del *Rach*, che è il prodotto della fermentazione del riso; del *Gin*, che si ricava dalle bacche fermentate del ginepro rosso; del *Kirchenvasser* alemanno, che viene dalla fermentazione delle visciole, nè del *Rosolio*, che è la combinazione dello spirito di vino col sciroppo di zucchero; perchè sostanze di non tanto comune uso nel basso popolo. Discorrerò qui della sola acquavite comune, di cui tanto si abusa oggidì dalla massa del popolo.

Lo zucchero è la sola materia, che colla decomposizione dei suoi principj, mercè la germinazione o la fermentazione, somministra in natura e produce gli elementi dell' alcool. I chimici non giunsero ancora a scoprire le leggi di questo processo naturale. L' analisi chimica riscontrò però nell' alcool 51,98 di carbonio, 34,32 d' ossigeno, e 13,70 d' idrogeno, non calcolando l' acqua che nella comune acquavite trovasi in istato di mescolanza.

Questo liquore si ottiene tra noi, come dissi più sopra, quasi esclusivamente dalla distillazione delle raspe d' uva, che subirono la fermentazione vinosa. E qui fa maraviglia la quantità di vinaccie che viene consumata ogni anno nelle comuni distillerie. Tutte quelle che residuano dall' estrazione del vino, s' impiegano ora indistintamente a quest' uso. Non v' hanno cantine di vino, dove non vi sieno vicine le caldaje distillatorie per l' acquavite. E sì che una volta codeste vinaccie erano forse più utilmente adoperate ad altri usi economici famigliari, costituendo un ottimo foraggio invernale pegli animali domestici. Le si impiegano, gli è vero, anche oggidì in gran parte allo stesso uso dopo esserne state abbruciate e prive dei principj alcoolici vinosi, di cui erano pregne; ma queste non possono mai somministrare alle pecore, che se ne nutrono, un alimento così sustanziale e proficuo, come quelle che non furono assoggettate alla cozione distillatoria. E ben sel sanno i pastori, i quali non pagano mai per solito le vinaccie dealcoolizzate più di un terzo del prezzo che sogliono esborsare per le altre, se non forse di meno ancora. E più che un' altra metà diminuiscono altresì nel loro volume per la cozione. Oltre a queste perdite, ponendo a calcolo esatto le spese ed il consumo di legna, di utensili e di man d'opera che si richieggono per la loro distillazione, col vantaggio ed il guadagno che si verrebbe a conseguire, se si volesse meglio utilizzare le vinaccie non distillate ad uso di foraggio invernale pegli animali domestici, mescolandole con altri secchi fogliami, o paglie, o fieni, cadrebbe subito sott' occhio da qual lato predomini il vero tornaconto. Non voglio dire con questo che tutte indistintamente si destinino al solo foraggio; chè una parte delle migliori è buono passarle pure alla distillazione pegli usi delle arti e della medicina. E quà ci veggo il suo torna-conto per l' agricoltura, pel commercio e per la società. Non però in quello di cavar da tutte quante acquavite per fomentare la parte viziosa del popolo.

Se non chè, fin qui io voglio concedere che la parte economica industriale del popolo stia più sul guadagnare che sul perdere. Dove la società ne sente lo scapito maggiore, si è dal lato della sua consumazione. L'economia domestica e l'economia della vita sono quelle che perdono più di tutto dall'uso giornaliero di questa malefica sostanza. Perocchè sciupa il borsellino delle povere famigliuole, e non nutre, ma smugne e consuma la vita di chi la beve. Ma l'uso, ma l'abitudine, ma il vizio non ha limiti, non conosce ritegni, non ascolta consigli, non vuol conversione. Il contadino non va al campo, se non ha prima assaggiato l'acquavite; il pastore non scioglie la greggia, se non ha prima tracannato il bicchierino d'acquavite; l'artigiano non apre la sua botteguccia, se non ha prima esilarato lo spirito coll'acquavite; la donnicciuola non allestisce l'asciolvere de' suoi ragazzini, se non ha prima beuto di soppiatto un po' d'acquavite; e condotti dal malo esempio de' genitori, anche i giovani e le ragazzotte di famiglia non passano mattino senza assaggiare la prediletta bevanda. E per appagare questa loro bramosia, non occorre mica che tutti ricorrano alle pubbliche botteghe; chè v'hanno le sue girovaghe rivendugliole, le quali si recano segretamente di buon mattino per le famiglie a diffondere la celeste ambrosia. E non vale che non vi sieno dinari per procacciare l'olio, il companatico, il sale giornaliero e necessario per le famiglie. L'acquavite si è resa ormai l'oggetto più importante. E un pizzico di frumento, una scodella di grano turco, un grembiale di patate, una matassa, un gomitolo di filo, un par d'uova, o checchè altro v'ha disponibile in casa, tutto è buono per pagarne lo scotto. I rivendugliolí accatastano di tutto. E intanto si scialacqua il tempo in chiacchiere, si decimano a poco a poco le derrate di prima necessità; i padri di famiglia se ne addano, e ne menano lagnanze: quindi brighe, quindi dissensioni famigliari; quindi abbandono dei lavori e impoverimento delle famigliuole. Io, io stesso fui spesso spettatore e testimone oculare di codesti mali effetti.

E dalle famiglie passando ai paesi, un breve calcolo statistico mette subito sott'occhio l'enorme smercio e consumo annuo di questo liquore, e il grave scapito che quindi ne soffre l'interna economia. Consta infatti dai calcoli approssimativi per ciò stesso da me intrapresi, che un solo villaggio di montagna componente un cinque mila abitanti, manda fuori ogni anno da circa venti mila lire per la introduzione dell'acquavite. Ora se questa somma impiegata unicamente per accontentare un capriccio inutile, per non dire dannoso alla società, venisse in quella vece convertita alla provvisione e introduzione di circa due mila staja comuni di frumento, o di granoturco, che importerebbe il suo valore, qual maggiore vantaggio non ne ridonderebbe al paese? Quanto più robuste braccia non darebbero ai travagli agricoli-industriali? E quanto minor poveraglia non si vedrebbe girovagar per le vie, onde accattare un tozzo di pane? Questo stesso calcolo regge pure pegli altri paesi, se non forse con cifre anche maggiori, per essere in posizioni più vantaggiose di passaggio e di commercio.

Ma i danni economici che reca al popolo l'abuso dell'acquavite, non sono mai così miridiali e irreparabili, come gli igienici, quelli, cioè, che inducono nella salute e nel ben essere delle persone. Non per altro scopo che per ovviare ai disordini igienici del popolo, un saggio Governo del settentrione inibiva assolutamente, due anni fa, ne' suoi stati tutte le distillerie de' liquori. E non per altra ragione che per porre sott'occhio a tutti i danni igienici de' liquori alcoolici, ordinava che un briaco d'acquavite fosse posto dinanzi la porta della Chiesa in dì del maggiore concorso con questo libello davanti — *Costui s'ubbriacò d'acquavite* — Tutti che trascendono usualmente in questo liquore, portano impresso sul volto quel diffamante libello, con quell'aria di stupidezza e rugosità senile, con quel passo vacillante e tremulo, e con quella lentezza in tutte le operazioni dell'animo e del fisico che ti offrono ordinariamente i crapuloni. Ma cotali esempj, pur troppo! non bastano a distogliere il volgo da questo malinteso costume. Tracciamone in brevi parole la serie dei mali: chi abusa giornalmente di acquavite, comincia col soffrire di difficoltà di digestione e bruciore di stomaco, mancanza di appetito pei cibi solidi e avidità pel bere; perde il senso del gusto, e sente ogni mattina prurito al vomito, emettendo materie acquose. A poco a poco s'infiammano e si raggrinzano lo stomaco e le intestina; hanno luogo le facili diarree e le dissenterie, le disurie e le incontinenze di orina. Il fegato s'indurisce e sminuisce la secrezione biliosa. L'appetito si prostra sempre più, e il beone non vive che di una vita precaria e sforzata a forza di liquori. Si elabora una lenta carbonizzazione nel sangue, un lento processo flogistico nel sistema arterioso, una lenta infiammazione delle membrane involucrali del cervello e della midolla spinale. Quindi quella tinta nero-cupa, quella fisionomia stupida o malinconica, quella tempra asciutta, quel tremolìo e vacillamento degli arti, che si osservano tuttogiorno nei bevitori d'acquavite. » La memoria si fa infedele, degradasi l'intelletto fino alla imbecillità, e delle vertigini, de' tremori universali, de' moti spasmodici, epilettici, degli assalti maniaci, e tutto il corredo di que' variantissimi sintomi viene in campo, cui i nosologi appellarono *delirium tremens potatorum.* Toglie infine questi infelici al lor compassionevole stato, e alla vita insieme, la tabe, o l'anassarca, o qualche vizio organico precordiale, o una febbre ardente, o la frenite, o il suicidio. Tale sorte preparasi a chi de' liquori spiritosi fa abituale consumo (*Giacomini. Trattato dei soccorsi terapeutici* ec. *Vol. I. pag.* 376) «.

JACOPO DOTT. FAGEN.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.